

Speisekarte Monat April 2025

Woche vom 31.03.2025 bis 04.04.2025

Montag:	Spirelli ^a mit Tomatensoße ² und Salat
Dienstag:	Schnitzel mit Blumenkohlgemüse und Kartoffeln
Mittwoch:	Vorsuppe und Eierkuchen ^d mit Apfelmus ³
Donnerstag:	Hühnerfrikassee ^d mit Reis und Salat
Freitag:	Kartoffelsuppe ^e mit Wiener Würstchen ⁶ und Brot ^a



Woche vom 07.04.2025 bis 11.04.2025

Montag:	Nudelsuppe mit Hühnerfleisch, Brot und Pudding ^d
Dienstag:	gekochtes Ei mit Senfsoße ^d und Kartoffeln und Obst
Mittwoch:	Hähnchenschnitzel ^{a,b} mit Leipziger Allerlei und Püree ^{a,b,d,8}
Donnerstag:	Schinkensahnesoße ^{2,8,d} mit Nudeln und Salat ^{d,2,8}
Freitag:	Fisch mit Dillsoße ^d , Reis und Salat ^{a,b,d,8}

Woche vom 14.04.2025 bis 18.04.2025

Montag:	Wurstgulasch ^{2,8} mit Nudeln ^a und Tomatensoße ^{d,2}
Dienstag:	Kräuterquark ^d mit Kartoffeln und Salat
Mittwoch:	Paprikastreifen mit Hackfleisch, Reis und Dessert ^{d,5}
Donnerstag:	Rührei mit Spinat und Kartoffeln ^b
Freitag:	KARFREITAG



Woche vom 21.04.2025 bis 25.04.2025

Montag:	OSTERMONTAG
Dienstag:	Erbsensuppe mit Würstchen ^{2,8} und Brot ^a
Mittwoch:	Nudel ^a -Gemüsepfanne ^d und Fruchtjoghurt ^d
Donnerstag:	Hähnchenschnitzel ^{a,b} , Brokkoli gebuttert ^d , Püree ^{a,b,d,8}
Freitag:	Hefeklöße mit Fruchtsoße

Woche vom 28.04.2025 bis 02.05.2025

Montag:	Kartoffelsuppe ^e mit frischem Brot ^a und Dessert ²
Dienstag:	Bratwurst ⁴ mit Gemüse und Kartoffelpüree ^{6,b}
Mittwoch:	Jägerschnitzel ^{4,6,c} mit Nudeln ^a und Tomatensoße ²
Donnerstag:	FEIERTAG - ERSTER MAI
Freitag:	Brückentag

Änderungen und Irrtümer vorbehalten!

1- Farbstoff; 2- Phosphat; 3- Süßungsmittel; 4- Gewachst; 5- Konservierungsstoffe; 6- Geschwefelt; 7- Geschmacksverstärker; 8- Anti-Oxidationsmittel
a-Glutenhaltiges Getreide, b-Eier u. Erzeugnisse daraus, c-Erdnüsse, d-Milch u. Erzeugnisse daraus, e-Sellerie, f-Sesam, g-Lupinen, h-Krebstiere, i-Fische, j-Soja,
k-Schalenfrüchte, l-Senf, m-Schwefeldioxid, n-Weichtiere

Allergene laut Allergen Liste: a, b, c, d, e, f, g, h, i, j, l, m, n

Da in unserer Küche auch gluten-, ei-, sellerie- und nusshaltige Zutaten verarbeitet werden, können alle Speisen auch Spuren dieser Stoffe enthalten.